



2023 I Frati

Lugana DOC, Cà dei Frati

Il prestigioso Lugana

Descrizione del vino:

L'uva autoctona Turbiana proviene da vigneti di straordinaria bellezza alla periferia di Sirmione, all'estremità meridionale del Lago di Garda. Questo I Frati è la punta di diamante dell'azienda Cà dei Frati. Cà dei Frati è un punto di riferimento in termini di innovazione in vigna e in cantina, senza rinnegare la sua tradizione vinicola ancestrale.

Nota di degustazione:

Hellgelb, grünliche Nuancen. Feine Düfte nach zitrischen Noten und weissen Blüten, ergänzt durch einen Hauch Zitronengras und einige Mandelblüten. Lebendiger Auftakt, abgelöst von einer elegant-fruchtigen Aromatik, Agrumen, Golden Delicious, etwas weisser Pfeffer und Anis; eine passende Frische begleitet das vibrierende Finale.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	IT
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Divers Lombardia
Produttore:	Cà dei Frati
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Turbiana
Numero di articolo:	1641123

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

I Frati

Lugana DOC
Cà dei Frati

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Turbiana
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi